

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

PAT-NO: JP359085259A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 59085259 A
TITLE: PREPARATION OF FISHING BAIT
PUBN-DATE: May 17, 1984

INVENTOR-INFORMATION:
NAME
TAKAMORI, KIYOSHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
TAKAMORI KIYOSHI	N/A

APPL-NO: JP57196500

APPL-DATE: November 8, 1982

INT-CL (IPC): A23K001/18

US-CL-CURRENT: 426/1

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain the titled bait, by breeding maggots of fly in minced raw mackerel, putting the maggots in a container together with a mixture obtained by kneading lees, butter, MIRIN (sweet sake used as seasoning), sake or SHOCHU (low-class distilled spirits), and sealing, heating and humidifying the container, thereby suffocating and killing the maggots.

CONSTITUTION: The body of fresh mackerel is minced, mixed with food red, swarmed with flies, allowed to lay eggs thereto, and left to stand. The mince is eaten the maggots. The grown maggot has red color by

the food red and can be easily discerned by fish. Separately, 100g of sake lees, 50g of butter, a cup of MIRIN, sake or SHOCHU, and a small amount of sugar are put into the container 1, and kneaded to obtain a mixture 2. About 200cc of the above grown maggots are washed with water, wiped, and put into the container 1, and the container is covered with the lid 4 having perforations 5 and left to stand. Thereafter, the content is heated and humidified to suffocate the maggot and obtain the objective bait.

COPYRIGHT: (C) 1984, JPO&Japio

⑯日本国特許庁 (JP)

⑪特許出願公開

⑯公開特許公報 (A)

昭59-85259

⑮Int. Cl.³
A 23 K 1/18

識別記号
102

庁内整理番号
7803-2B

⑯公開 昭和59年(1984)5月17日

発明の数 1
審査請求 有

(全 2 頁)

⑯魚釣用餌の製造方法

岡山市小橋町1丁目7-22

⑰出願人 高森清志

⑯特 願 昭57-196500

岡山市小橋町1丁目7-22

⑯出 願 昭57(1982)11月8日

⑯代 理 人 弁理士 大村英治

⑯發明者 高森清志

明細書

1. 発明の名称

魚釣用餌の製造方法

2. 特許請求の範囲

酒カス、バター、ミリン、酒もしくは焼酎、砂糖を混練した混練物と、生サバのミンチで生長させ、清潔し、水気を除去したハエのウジ虫とを容器内に収容し、所要時間放置した後、前記容器を密封して加熱加湿させ収容ウジ虫を窒息死させる魚釣用餌の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、特に寒バエの喰いの良好な餌を生サバのミンチで生長させたハエのウジ虫幼虫を用いて製造する方法に関するものである。

一般に、寒バエ等の川魚の餌として生サバで生長させたハエのウジ虫を生きたまま釣針に付けて釣られているが、魚の喰いが悪く釣客にとって大いに不満足なものであった。

そこで、この発明は、酒カス、バター、ミリン等を混練した混練物と、生サバのミンチで生長さ

せたハエのウジ虫とを容器に収容し、所要時間放置した後、容器を密封して加熱加湿させ、容器内のウジ虫を窒息死させてできる味および歯かさが良く、喰いが良好な餌を製造できる魚釣用餌の製造方法を提供しようとするものである。

以下、この発明の具体的な実施例を図面にもとづいて説明する。

の 生のままサバ^の身全体を粉碎してミンチとなし、そのミンチ内に 500g に対して直接^の 3 杯程度の食紅粉を投入し混ぜ合わせた後、10匹程度のハエをこれに止まらせて、その中に卵を生ませ(気温 27°C ~ 28°C の場合には 5 時間位で生みつける)、約 3 日間放置すると、卵からかえったウジ虫によってミンチは食べ尽され、大きく成長する。

しかも前記食紅粉によりその復部は赤くなり魚にとって見つけやすいものとなる。

一方、味および歯かさを良くする効用のある、酒カス 100g、バター 50g、ミリンと酒もしくは焼酎を杯一杯、砂糖少々を容器内に収容し混

練してミソより少し軟かい程度の混合物2をつくり、この中へ一合程度の成長した前記ウジ虫3…を水で洗って洗浄し、水気をとってから入れ、外へ逃げない程度の適當数の空気供給用孔5…を穿設している上蓋4で蓋をして約10時間経過させる。

その後、適宜密封して15分～20分程度の間、約80℃～90℃で加熱して、容器1内を加温して収容しているウジ虫3…を窒息死させ、魚釣用餌になり、この餌を容器1から出して完了するのである。この窒息死させることにより、餌が硬くならず、軟かい状体となると同時にこの軟かさは維持されるのである。

なお、この餌は2週間位使用可能で、また、この餌一匹で通常魚が3匹～4匹釣ることが可能である。

以上の構成についての説明からも明らかかなよう、この説明によると、特に酒カス、バター、ミリン等の混餌物2を使用すること、およびこれを収容した容器1内へウジ虫を入れ窒息死させるこ

とにより、膨張および彈力性が良くなり餌の味および軟かさを一段と良くし、フナ、コイ等の魚の喰いが良好な餌ができる。

特に、12月～2月頃の寒バエの餌として極めて喰いのよいものである。

4. 図面の簡単な説明

第1図は、この考案に係る魚釣用餌の一製造過程を示す断面図である。

(符号)

1…容器 2…混餌物 3…ウジ虫

出願人 高森清志

代理人 (8103) 弁理士 大村英治

第1図

